

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 301  
Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО  
Педагогическим Советом  
протокол от 30.08.2021 № 1

УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы \_\_\_\_\_/Е.С. Спиридонова/  
Приказ от 31.08.2021 № 230

Учтено  
мнение Совета родителей  
протокол от 25.08.2021 № 1

Учтено  
мнение Совета обучающихся  
протокол от 25.08.2021 № 1

**ПОЛОЖЕНИЕ  
о бракераже пищи**

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в школьной столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе директора предприятия, медсестры, с представителями комиссии общественного контроля. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (по прилагаемой форме) до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу изделия и направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

4. В школьной столовой ведется бракеражный журнал. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью: хранится бракеражный журнал в столовой, ответственный за сохранность – заведующая столовой.

5. За качество пищи несут ответственность директор, медсестра и повара, приготовляющие продукцию.

6. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).

Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях предприятий и на кулинарных советах трестов, столовых, торгов.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.